

Erklärung

Lebensmittelkonformität

Garlock GmbH
Falkenweg 1
41468 Neuss

Hiermit erklären wir, dass unser Material

GYLON® Style 3522, GYLON® Style 3527 (bedruckt/unbedruckt, gestanzte und verformte Ware) und damit eingeschlossen die Produktserie GYLON BIO-LINE® PLUS,

den nachfolgend aufgeführten Verordnungen und Gesetzen in der jeweils gültigen Fassung entspricht:

- Europäische Verordnung (EG) Nr. 1935/2004*, mit den relevanten Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 10/2011
- Europäische Verordnung (EG) Nr. 2020/1245*, mit den Anforderungen der geänderten Anhänge I, II, IV und V
- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) mit den relevanten Anforderungen der Bedarfsgegenstände VO
- 62. BfR-Empfehlung zur Untersuchung von Hochpolymeren
- FDA 21 CFR 177.1550

Die Gesamtmigration sowie die spezifische Migration liegen bei spezifikationsgemäßer Anwendung unter den gesetzlichen Grenzwerten. Der Nachweis der Einhaltung des Gesamtmigrationswerts für alle Arten von Lebensmitteln wurde in Übereinstimmung mit Lebensmittelsimulanzien A, B und D2 durchgeführt (Prüfung bis einschließlich OM7).

Alle bei der Produktion genutzten Monomere und Additive sind im Anhang I der Verordnung EG 10/2011 genannt, es wurden keine „Dual Use“ additive hinzugefügt. Das vorgenannte Material ist ein vollsynthetisches Material, lediglich folgende Stoffe mit Beschränkung und/oder Spezifikation werden eingesetzt:

Substanz	Beschränkung (SML)
Tetrafluorethylen (CAS 116-14-3)	0,05 mg/kg

So können die vorgenannten Materialien sicher für Dichtungen verwandt werden, die bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden und in direktem Kontakt mit trockenen, wässrigen, sauren und fetthaltigen Lebensmitteln stehen können.

* Das Material erfüllt die Rückverfolgbarkeit nach EC 1935/2004 in den Minimalanforderungen (Lieferanten-/Kundenbeziehung) eine Materialchargen bezogene Rückverfolgbarkeit wird nur auf Anfrage mit Rückverfolgbarkeit ausgeliefert.

Spezifikationen zum vorgesehenen Verwendungszweck:

- Art/Arten von Lebensmitteln oder Verfahren, für die das Material geeignet ist:
 - o Getränke: alkoholfreie Getränke und alkoholische Getränke bis hin zu unvergällter Ethylalkohol
 - o Getreide, Getreideerzeugnisse, Feinbackwaren, Kekse, Kuchen und sonstige Backwaren
 - o Schokolade, Zucker und daraus gewonnene Erzeugnisse, Zuckerwaren
 - o Obst, Gemüse und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - o Fette und Öle
 - o Tierische Erzeugnisse und Eier
 - o Milcherzeugnisse
 - o Verschiedene Erzeugnisse: Essig, gebratene und geröstete Lebensmittel, Zubereitungen zum Herstellen von Suppen, Brühen, in flüssiger, fester oder Pulverform, Soßen, Senf, Sandwiches, Speiseeis, getrocknete Lebensmittel, tiefgekühlte oder gefrorene Lebensmittel, eingedickte Extrakte mit einem Alkoholgehalt von mind. 6%; Kakao, Kaffee, aromatische Kräuter, Gewürze und Würzmittel in natürlichem und im ölhaltigen Medium
- Dauer und Temperatur des Lebensmittelkontakts
 - o Hochtemperaturanwendungen mit trockenen, wässrigen und fettenden Lebensmitteln bis zu 2 Stunden bei Temperaturen bis zu 175°C als auch Langzeitlagerung bei Raumtemperatur und darunter.
- Verhältnis der mit Lebensmittel in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Materials oder Gegenstands festgestellt wurde:
 - o 6 dm² Oberfläche / 1 kg Lebensmittel

Diese Unbedenklichkeitserklärung stellt den neuesten Stand dar und hat eine unbegrenzte Laufzeit. Sie wird erneuert, wenn wesentliche Änderungen in der Zusammensetzung oder der Produktion vorgenommen werden, die zu Veränderungen bei der Migration aus den Materialien oder Gegenstände führen, oder wenn wissenschaftliche Erkenntnisse vorliegen.

Garlock GmbH
Falkenweg 1
41468 Neuss

Neuss, 05. August 2022, R. Kulesa, Senior Application Engineer